

426/147

426/103

1912
①

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

OFFICE NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

DUPLICATE

RECORDED

II. — Alimentation.

4. — PRODUITS ET CONSERVES ALIMENTAIRES.

N° 434.110

milk cream



sugar

Capsule contenant du lait ou de la crème.

MM. ARTHUR E. PARENT et HENRY EDWARD McBROOM résidant aux États-Unis d'Amérique.

Demandé le 11 septembre 1911.

Délivré le 16 novembre 1911. — Publié le 25 janvier 1912.

(Demande de brevet déposée aux États-Unis d'Amérique le 13 septembre 1910. — Déclaration des déposants.)

Cette invention a pour objet un mode simple, sanitaire et commode pour conserver et fournir une quantité suffisante de lait ou de crème pour l'usage individuel en vue d'enrichir ou de donner du goût au café, au thé, ou autres boissons, l'emploi se faisant en laissant simplement tomber l'objet dans le récipient contenant la boisson.

Le dessin ci-annexé montre un moyen pour réaliser l'invention.

La fig. 1 est une vue en perspective d'une capsule pour réaliser l'invention et la fig. 2 est une vue sectionnelle de cette capsule.

Suivant l'invention une quantité suffisante de lait évaporé ou de crème ou un mélange des deux, destiné à l'usage individuel, est enfermée dans l'intérieur d'une coquille 2. Cette coquille 2 peut consister en une substance convenable quelconque, telle que la gélatine, qui est soluble dans la boisson; ou elle peut être formée de papier ciré-(paraffine), scellé d'une manière hermétique par un premier enduit externe d'albumine, tel que du blanc d'œuf. Le corps 1 est ainsi enfermé dans un récipient hermétiquement fermé, d'où il résulte qu'il sera conservé contre la décomposition et protégé contre la dessiccation. En pratique, la coquille 2 pourra

être cubique ou d'une autre forme appropriée 30 et elle est glacée préférablement au sucre granulé comme il est indiqué en 3, ce qui donne à l'objet l'apparence d'un cube de sucre ordinaire. Ce glaçage pourra être en quantité suffisante pour sucrer la boisson de 35 la manière voulue.

Une seule capsule ou cube construite suivant l'invention pourra être mise dans la tasse contenant la boisson et broyée au moyen d'une cuiller si une coquille en papier 40 de paraffine est employée, ou on la laissera se dissoudre si les coquilles sont composées de gélatine, et le lait ou la crème sera mis en liberté pour donner le goût.

Un mode propre, attrayant et sanitaire 45 pour servir la crème se trouve ainsi réalisé.

RÉSUMÉ.

Cette invention a pour objet :

1° Une capsule contenant du lait ou de la crème évaporé hermétiquement enfermé 50 dans l'intérieur d'une coquille convenable, et entouré par un glaçage au sucre granulé ou autre substance appropriée.

2° Une enveloppe composée de papier ciré, un premier enduit de blanc d'œuf ou 55 d'autre matière albumineuse scellant hermé-

Prix du fascicule : 1 franc.

2 [434 110]

PRODUITS ET CONSERVES ALIMENTAIRES.

tiquement l'enveloppe et un glaçage externe
au sucre granulé.

3° Une coquille de gélatine, entourée par
un glaçage externe au sucre granulé.

A. E. PARENT ET H. E. McBROOM.

Pa procuration :

C. BLÉTRY.

165
1912

N° 434.110

MM. Parent et Broom

Pl. unique

99. FOODS AND BEVERAGES

~~165~~

56

FRENCH

15

Fig. 1.

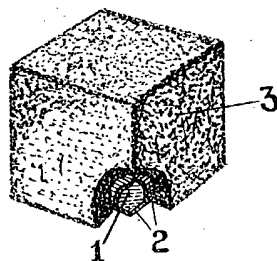


Fig. 2.

